

Petits flans au chèvre et basilic

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 bûche de chèvre - 4 œufs - 30 cl lait

4 c à s de crème fraîche pleines - tomates confites - 1 c à s bombée de persil haché

1 c à s bombée de basilic haché - sel - poivre - beurre



Explications :

- Dans 1 récipient réduisez le chèvre en pommade avec un peu de lait (vous pouvez utiliser un mixer)
- Dans 1 cul de poule, battez les 4 œufs au fouet, incorporez le lai restant puis la crème fraîche. Mélangez bien.
- Ajoutez ensuite le chèvre mixé, le persil, le basilic et 6 tomates confites coupées en petits dés. Poivrez généreusement et salez légèrement. Mélangez bien le tout.
- Préchauffez votre four à 180°
- Beurrez 6 ramequins, déposez-les dans un plat à four et versez la préparation dans chacun jusqu'au bord. Versez 2 verres d'eau dans le fond du plat et enfournez au bain-marie 20 mn.
- Au terme de la cuisson, les petits flans sont dorés et légèrement gonflés.



- Laisser refroidir quelques minutes. A l'aide d'un couteau pointu, décollez les petits flans des ramequins, retournez-les sur une assiette un à un.
- Au moment de servir retournez à nouveau les petits flans et présentez-les sur une assiette accompagnés d'une salade et de quelques tomates cerises et confites.

